



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"  
425000, Республика Марий Эл,  
г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1.  
Тел.: +7 (495) 937-64-07

[www.radaxovens.ru](http://www.radaxovens.ru)

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

TR63DG0L

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

31.05.2024



## TR63DG0L

Рекомендованная розничная цена: 208 490 руб. \*



TR63DG0L – компактный пароконвектомат нового поколения с технологией X-Cloud для профессиональной кухни. Загрузка рецептов возможна удаленно или на объекте по WI-FI или USB. Мультитаймер позволит контролировать приготовление одновременно нескольких продуктов на разных уровнях и своевременно предупредит о завершении цикла каждого.

### Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	6 GN2/3
Расстояние между уровнями:	6 GN 2/3 h=40 мм, 4 GN 2/3 h=65 мм
Напряжение:	400 3N~
Мощность (кВт):	5,3
Размер (Ш x Г x В), мм:	532x740x748
Максимальная температура приготовления:	270

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.\* Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.

